

# Calendrier de l'Avent Bonne Maman®

Assortiment de 25 Confiture, Gelée, Préparations, Biscuits, Pâtes de fruits et Infusions. (539,6g)



## Préparation de Fraises Mara des Bois.

Ingrédients : fraises Mara des Bois, sucre, jus de fraises, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 51 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Poids net : 30 g.

## Préparation aux Mirabelles et aux Épicées.

Ingrédients : mirabelles, sucre, sucre roux de canne, épices (cannelle, coriandre, anis, cumin, gingembre), jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 50 g de fruits pour 100g de produit fini.  
Peut contenir des noyaux.  
Poids net : 30 g.

## Préparation aux Oranges douces, aux Mandarines et aux Fruits de la passion.

Ingrédients : fruits (oranges douces 38 %, mandarines 6 %, fruits de la passion 6 %), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Poids net : 30 g.

## Tartelette chocolat au lait et au caramel avec arômes naturels.

Ingrédients : farine de blé tendre, chocolat au lait 28% (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithines (soja), arôme naturel de vanille), caramel 20% (sirop de glucose, sirop de sucre inverti, beurre, lait concentré sucré, sucre, sel, émulsifiant : lécithines (soja), arôme naturel), sucre, beurre, huile de colza, oeufs, beurre pâtissier, lait écrémé en poudre, sel, poudres à lever : carbonates de sodium et acide citrique.  
Contient : gluten, lait, soja, œuf.  
Traces éventuelles de fruits à coque, graines de sésame.  
Poids net : 15 g.

## Préparation aux Nectarines blanches, aux Pêches et à la Verveine citronnelle.

Ingrédients : fruits (nectarines blanches 40 %, pêches 10 %), sucre, sucre roux de canne, extrait de verveine citronnelle, jus de fruits de la passion, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Peut contenir des noyaux.  
Poids net : 30g.

## Préparation aux Cerises et aux Baies roses.

Ingrédients : cerises (cerises noires 42 %, cerises griottes 8 %), sucre, sucre roux de canne, baies roses, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Peut contenir des noyaux.  
Poids net : 30 g.

## Préparation aux Ananas et au Gingembre

Ingrédients : fruits (ananas 45,5 %, jus de gingembre 4,5 %), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Poids net : 30 g.

## Tartelette framboise avec arômes naturels.

Ingrédients : sucre, farine de blé tendre, purée de framboises et purée de framboises concentrée 9,7% (équivalent fruits 22%), beurre, sirop de sucre inverti, huile de tournesol, purée de pommes concentrée 2,1% (équivalent fruits 6,3%), oeufs, jus de fruits de la passion concentré, gélifiant : pectines, arôme naturel de framboise avec autres arômes naturels, sel, jus de raisin concentré, acidifiant : acide citrique.  
Contient : gluten, lait, œuf.  
Traces éventuelles de fruits à coque, graines de sésame, soja.  
Poids net : 15 g.

## Préparation aux Abricots et aux Bananes.

Ingrédients : fruits (abricots 36 %, bananes 14 %), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Peut contenir des noyaux.  
Poids net : 30 g.

## Préparation aux Framboises et au Chocolat noir.

Ingrédients : framboises, sucre, chocolat noir 8 % (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Poids net : 30 g.

## Préparation aux Figs et à la Cardamome.

Ingrédients : figues violettes, sucre, cardamome, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Poids net : 30 g.

## Préparation aux Fraises et aux Goyaves.

Ingrédients : fruits (fraises 32 %, goyaves 18 %), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits. Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Poids net : 30 g.

## Gelée Extra de Cassis.

Ingrédients : jus de cassis, sucre, sucre roux de canne, eau, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 40 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Poids net : 30 g.

## Galette pur beurre.

Ingrédients : farine de blé tendre, beurre 31%, sucre, oeufs, sel, lait écrémé en poudre, poudres à lever: carbonates de sodium et acide citrique.  
Contient : gluten, lait, œuf.  
Traces éventuelles de fruits à coque, graines de sésame et soja.  
Poids net: 3,5 g.

## Cookie aux pépites de chocolat.

Ingrédients : farines de céréales (farine de blé tendre, farine d'avoine), pépites de chocolat 33% (sucre, pâte de cacao, lait entier en poudre, beurre de cacao, lactose, émulsifiant : lécithines (soja), arôme naturel de vanille, cacao maigre en poudre), beurre, sucre, oeufs, arôme naturel de vanille, poudres à lever : carbonates de sodium et acide citrique, fibres de blé, sel, lait écrémé en poudre. Traces éventuelles de fruits à coque, graines de sésame.  
Contient : blé, avoine, lait, soja, œuf. Traces éventuelles de fruits à coque, graines de sésame et soja.  
Poids net : 5 g.

## Mon Infusion Beaux Rêves.

Ingrédients : verveine\*, rose de Damas\*, tilleul\*, lavandin\*, sureau\*, oranger doux\*,bleuet\*. Poids net : 1,2 g.

## Préparation aux Abricots et à la Lavande.

Ingrédients : abricots, sucre, sucre roux de canne, extrait de lavande, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Peut contenir des noyaux.  
Poids net : 30 g.

## Préparation aux Oranges douces, aux Goyaves et aux Citrons verts.

Ingrédients : fruits (oranges douces 25 %, goyaves 22 %, jus de citrons verts 3 %), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Poids net : 30 g.

## Préparation aux Marrons, aux Oranges et aux Épices.

Ingrédients : crème de marrons 87 % (sucre, marrons 38 %, extrait de vanille), oranges douces 20 %, sucre, cannelle, gingembre.  
Préparée avec 53 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Poids net : 30 g.

## Confiture Extra de Coings en morceaux.

Ingrédients : sucre, coings, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 35 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Poids net : 30 g.

## Caramel au Lait et à la Cannelle.

Ingrédient : lait concentré sucré 39%, sirop de glucose, sucre, eau, cannelle, gélifiant : pectines de fruits, sel, correcteur d'acidité : citrates de sodium.  
Poids net : 30 g.

## Pâte de fruits Abricot.

Ingrédients : purée d'abricots 50%, sucre, sirop de glucose, gélifiant : pectines de fruits, jus de citrons concentré.  
Poids net : 8 g.

## Pâte de fruits Fraise.

Ingrédients : purées de fruits 50% (purées de fraises 26% et de pommes 24%), sucre, sirop de glucose, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Poids net : 8 g.

## Mon Infusion de Noël.

Ingrédients : écorce de grenadier\*, badiane\*, fleur d'hibiscus\*, écorce d'orange bigaradier\*, baie de cynorrhodon\*, rose de Damas\*, écorce de citron\*, angélique\*, bruyère\*, cannelle\*, mauve\*, clou de girofle\*, cardamome\*.  
Poids net : 1,2 g.

## Mon Infusion Douceur.

Ingrédients : pomme\*, cannelle\*, sureau\*, citron\*, stévia\*.  
Poids net : 1,2 g.

\*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES DU CAMEL AU LAIT ET A LA CANNELLE Pour 100 g	
Energie	1241 kJ / 293 kcal
Matières grasses	1,7 g
dont acides gras saturés	1,2 g
Glucides	66 g
dont sucres	48 g
Fibres alimentaires	0,0 g
Protéines	3,2 g
Sel	0,60 g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES CONFITURE, PRÉPARATIONS, ET GELEE Pour 100 g	
Energie	952 kJ / 224 kcal
Matières grasses	0,3 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	54 g
dont sucres	53 g
Fibres alimentaires	1,5 g
Protéines	0,5 g
Sel	0 g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES PRÉPARATION AUX FRAMBOISES ET AU CHOCOLAT NOIR Pour 100 g	
Energie	981 kJ / 232 kcal
Matières grasses	2,9 g
dont acides gras saturés	1,7 g
Glucides	49 g
dont sucres	49 g
Fibres alimentaires	2,8 g
Protéines	1,2 g
Sel	0,02 g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES BISCUITS Pour 100 g	
Energie	2031 kJ / 485 kcal
Matières grasses	22 g
dont acides gras saturés	38 g
Glucides	65 g
dont sucres	38 g
Fibres alimentaires	2,2 g
Protéines	6,1 g
Sel	0,6 g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES PÂTES DE FRUITS Pour 100 g	
Energie	1412 kJ / 333 kcal
Matières grasses	<0,5 g
dont acides gras saturés	<0,1 g
Glucides	82 g
dont sucres	76 g
Fibres alimentaires	2,4 g
Protéines	<0,5 g
Sel	0,46 g